



Das Ei im Glas
mit Kräuter-Creme

Zutaten:

Für 2 Gläser | Dauer: 15 Minuten

2 Eier
1 Bund Petersilie
3 Blätter Minze
1 kleine Lauchzwiebel
1/2 Tl Mittelscharfer Senf
80 g Schmand

etwas Zitronensaft
Kresse oder Sprossen
Salz & Pfeffer

So wirds gemacht:

Die Eier werden ganz normal gekocht, ich mag sie am liebsten wachweich, also etwa so 6 Minuten-Eier.

Während dessen wird die Petersilie zusammen mit der Minze gehackt und der Lauchzwiebel in dünne Scheiben geschnitten. Die Kräuter werden dann zusammen mit dem Schmand, dem Lauchzwiebel und dem Senf noch einmal mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme gemixt. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft wird abgeschmeckt.

Eure Creme könnt ihr schon mal in zwei Gläser abfüllen.

Jetzt dürften eure Eier auch soweit sein, schreckt sie auf alle Fälle gut mit kaltem Wasser ab. Dann lassen sie sich jetzt leichter schälen. Achtet dabei darauf das Ei so schön wie möglich abzuschälen, dann sieht's nachher noch viel besser aus!

Die geschälten Eier kommen nun auch vorsichtig ins Glas. Mit Kresse oder Sprossen könnt ihr nun noch dekorieren.

Übrigens: Eier im Glas schmecken auch ganz hervorragend ohne alles! Dann geht's noch viel schneller!